

がんばる  
皆さんを応援!

## 株式会社島川 ／島川あめ店

株式会社島川は、江戸時代の1663(寛文3)年より、「麦芽水飴」を製造・販売している会社です。麦芽、デンプン、米のみを原料とし、地元では「島川のあめ」として親しまれています。麦芽水飴は、近年まで丸薬のつなぎや苦みをやわらげる原料として、

ら5つの鉄釜でじっくりと炊き上げて黄金色の麦芽水飴へと仕上げます。

晋さんは、先代の次女、とも子さんの結婚を機に入社して飴づくりを始めました。当時はベテランのあめ職人がいて、仕事の多くを頼っていました。が、ピンチが訪れます。

「ベテランの職人が病に倒れ、さらに先代も亡くなり途方にくれたことがあります。しかし、半ば開き直り、代々伝わる製法に少しずつ改良を加えたことが奏功して、おいしい飴づくりが安定してできるようになりました」

### 麦芽水飴を生かした商品

おいしくて体にやさしい麦芽水飴を活用した商品開発にも積極的です。

「いろいろな試したなかで、メレンゲ菓子やココナッツ菓子などが定番商品となり、ロングセラーのさくら飴や豆菓子もラインナップを増やしました。店頭では、富山市内の洋菓子店の協力を得て開発したアイスクリームも販売し、すつきりとした甘さが好評です」



▲麦芽水飴を生かした「三嶋豆」  
／80g・400円(税込)

晋さん、とも子さんは家庭でも料理の甘味などとして、麦芽水飴をさまざまに生かしています。

「麦芽水飴にナッツとコーヒーを加えて混ぜたらおいしくできたので、常

備しています。パンやバターともよく合います。試食した方からの評判も良く、商品化も検討しています」

### チーム島川で迎える360年

創業360年を迎え、晋さん、とも子さんはお客様やお得意様、そして、家族同様に一生懸命に働くスタッフ4人への感謝の思いを新たにしています。



▲工場での飴づくりの様子／社長の晋さん

「麦芽あめが大好きな社員が集まった明るい職場で、一人ひとりが経営者と同じ感覚を持ち、品質の良い飴づくりに真摯に向き合ってくれています。本当に恵まれていまして」と、とも子さんが話せば、晋さんも「経営者と従業員という間柄を超えて『チーム島川』ですね」と顔をほころばせます。

また、とも子さんは富山商工会議所の女性会に40年以上在籍し、現在も理事として関わります。会を通じての人のつながりや助け合ってきた経験が、公私の支えになっているそうです。

### 飴づくりの頂上目指して

江戸時代初期より飴づくりを生業としてきた当社には、「飴は生き物」と

いう考えがあります。

「飴づくりに携わり47年になりますが、つくればつくほど奥深く、今でも、いつかおいしい飴づくりの頂上に到達したいという気持ちを持ち続けています」と晋さん。とも子さんは「この年齢で進化できること自体がすばらしいこと。二人とも最期まで働けるように体を維持しないといけないですね」と目を細めます。

「麦芽水飴の良さをもっと広く知ってもらいたい」という思いのもと、日々おいしい飴づくりを目指し続けている「島川」を当所はこれからも応援していきます！



▲富山市古鍛冶町の「島川あめ店」

麦芽水飴づくりは水に原料を混ぜて加熱することから始まります。保温しながら一晩寝かせると、麦芽の酵素が穀類の糖化を進め、素材から自然な甘みが生まれま



▲江戸時代初期の創業以来、つくり続けている麦芽水飴



## 創業寛文三年 島川あめ店 ／株式会社島川

住所 富山市古鍛冶町6-7  
営業時間 10:00~18:00  
定休日 水曜  
☎425-5104  
駐車場 4台

